



LES DANGERS PHYSIQUES ET CHIMIQUES

LES CAUSES

LES MOYENS DE PRÉVENTION

Dangers physiques :

Débris de verre, cheveux, insectes...

- Si vous avez cassé du verre, jetez tout produit qui aurait pu recevoir des débris.

Dangers chimiques :

Produits de nettoyage ou autres contaminants

- Les produits de nettoyage doivent être stockés dans une armoire séparée. Veillez à bien rincer le matériel.
- Veillez à tester régulièrement vos huiles de friture afin d'en garantir la qualité.

Autres dangers chimiques :

Allergènes

- Les allergènes peuvent provoquer des réactions allergiques graves susceptibles d'entraîner la mort. 14 allergènes majeurs* sont responsables de la majorité des allergies alimentaires. Il est important de les connaître pour fournir une information fiable au consommateur.

Votre plan de maitrise sanitaire vous permet de mettre en place toutes les mesures préventives indispensables pour maitriser ces dangers.

*LES PRINCIPAUX ALLERGÈNES SONT :



Gluten



Arachide



Sésame



Crustacés



Oeufs



Poissons



Soja



Lait



Fruits à coque



Céleri



Sulfites



Lupin



Mollusques



Moutarde

Une obligation d'information des personnes allergiques en vigueur le 1er juillet 2015